

Brot schneiden gegen Gebühr: Gifhorner Bäcker zeigen klare Kante

Serviceleistung soll für Kundschaft nicht mit Extrakosten verbunden sein -
Bäcker aus Hannover verlangt zehn Cent pro geschnittenen Brotlaib

VON DENNIS NOBBE

Kreis Gifhorn. Wer zum Bäcker geht, kann sich das dort gekaufte Brot direkt vor Ort in Scheiben schneiden lassen. Dabei handelt es sich um einen Service, der in Deutschland vielerorts mittels Brotschneidemaschine schon seit Mitte des 20. Jahrhunderts angeboten wird. Meistens kostet das nichts extra. Doch ein Bäcker aus Hannover verlangt seit einiger Zeit zehn Cent zusätzlich für

jedes auf Kundenwunsch hin geschnittene Brot. Im Kreis Gifhorn steht das derzeit nicht zur Diskussion - allerdings hat es dort so etwas schon einmal gegeben.

Vor etwas mehr als zwei Jahren hat Bäckermeister Ralf Künne aus Hannover entschieden, dass Kundinnen und Kunden in allen sieben Bäckerei-Filialen eine Servicegebühr fürs Brotschneiden zahlen müssen. Er begründete dies damit, dass spe-

zielle Schneidemaschinen rund 8.500 Euro in der Anschaffung kosten würden. Obendrauf kämen alle sechs Monate 500 Euro an Wartungskosten und die allgemein gestiegenen Preise für Energie und Rohstoffe. Statt die Brotpreise pauschal zu erhöhen, führte Künne die Zusatzgebühr ein.

Brotschneidegebühr ist alles andere als neu

Eine solche sei bei der Bäckerei Hacke in Ahnsen - eine weitere Filiale gibt es in Meinersen - früher einmal angefallen, sagt Bäckermeister Torsten Hacke. „Das war in den 1980er Jahren, als meine Eltern den Betrieb noch geführt haben.“ Der Grund war schon damals zum großen Teil der gleiche wie jetzt bei Künne in Hannover: Hackes hätten für 15.000 D-Mark eine Brotschneidemaschine angeschafft, erzählt Torsten Hacke. Das Geld dafür habe man über eine Gebühr von 20 Pfennig pro geschnittenem Brotlaib zumindest teilweise wieder reinholen wollen.

„Dann habe ich den Betrieb übernommen und die Gebühr sofort wieder abgeschafft“, sagt der Bäckermeister. „Wir bieten das Brotschneiden als kostenlosen Service an.“ Das solle sich auch nicht ändern: Eine Wiedereinführung der Schneidegebühr sei für Hacke „überhaupt kein Thema“.

Nicht zur Debatte steht die entsprechende Gebühr auch bei der Heidebäckerei Meyer mit

Sitz in Wahrenholz. Das Unternehmen hat mehr als 100 Filialen zwischen Lüneburg, Wolfsburg, Braunschweig und Hannover. „Bei uns gibt es die Serviceleistung ohne Aufpreis - und wir haben auch nie darüber nachgedacht, es anders zu machen“, sagt Ariane Bödecker, die bei Meyer der Geschäftsführung assistiert. „Das wäre ja sonst ein bisschen so, als müsste man in seinem Hotelzimmer extra für eine warme Dusche bezahlen.“ In den zahlreichen Filialen von Meyer würden Brot und Brötchen jeden Tag frisch gebacken. Dafür sei das entsprechende Gerät nötig, genau wie die Brotschneidemaschinen. „Und man nimmt schließlich auch keine Ofengebühr“, sagt Bödecker. Dabei würden die Öfen ebenfalls eine Menge kosten und müssten gewartet werden. An die Kundschaft verkaufen würde die Bäckerei übrigens am liebsten ungeschnittene Brotlaibe. Gar nicht unbedingt aus Kostengründen, erklärt Bödecker: Ungeschnittenes Brot bleibe schlicht und einfach länger haltbar.

Viele Kunden bevorzugen das Brot am Stück

Tatsächlich würden viele Kundinnen und Kunden heute ohnehin ungeschnittenes Brot bevorzugen, sagt Nils Leifert, Geschäftsführer der Gifhorner Bäckerei Leifert. „Wir führen darüber zwar keine Zahlen, aber ich würde schätzen, dass es rund 50 Prozent sind.“ Der ungeschnittene

ne Brotlaib sollte zu Hause keinesfalls in einem Plastikbeutel oder im Kühlschrank gelagert werden, sondern am besten auf einer Unterlage aus Holz oder Stein und, wenn eine Verpackung gewünscht ist, in einer Papiertüte. So bleibe das Brot lange frisch, lautet Leiferts Tipp.

Auch die Gifhorner Bäckerei, die 40 Filialen in der Region betreibt, erhebt keine Gebühr fürs Brotschneiden. „Das gehört für uns zum Service dazu“, betont der Geschäftsführer. Die Beweggründe des Bäckers aus Hannover könne er aber verstehen. Nicht nur müsse die Brotschneidemaschine bezahlt werden, der zusätzliche Service bedeute auch einen Zeitaufwand für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Die Bäckerei Cadera mit Sitz in Wolfsburg hat insgesamt 27 Filialen, vier davon im Kreis Gifhorn. Der geschäftsführende Gesellschafter Hendrik Wolf-Doettinchem betont: „Bei uns gibt es keine Gebühren fürs Brotschneiden - und wir planen so etwas auch nicht.“ Zum Verkauf gehört seiner Meinung nach auch der Service für die Kundschaft. „Es ergibt keinen Sinn, für jeden Handschlag Geld zu verlangen“, sagt Wolf-Doettinchem. Wenn es darum geht, das Geld für eine angeschaffte Brotschneidemaschine über die Gebühr wieder reinzuholen, müssten zudem sehr viele Brote geschnitten werden. „So ungefähr 100.000 - und das dauert eine ganze Weile.“



Gipfeltreffer
Der WAZ und B'MOOVD Sporttalk



© Roland Hermstein

Die erste Folge ist da – Gipfeltreffer!

Jetzt ist es soweit: Die **Premiere unseres neuen Sportpodcasts „Gipfeltreffer“** ist online! In der ersten Folge diskutieren **Reiner Calmund, Dr. Sebastian Rudolph und Janina Minge** über aktuelle Themen aus der Welt des Sports.

Ab sofort auf www.waz-online.de/gipfeltreffer und auf allen gängigen Podcast-Plattformen.

REINHÖREN LOHNT SICH!



Powered by






Eine Mitarbeiterin der Bäckerei Leifert schneidet Brot für die Kundschaft. Der Service kostet nichts extra.

FOTO: SEBASTIAN PREUß